



Potentialet for vinproduktion i de nordiske lande

Toldam-Andersen, Torben Bo

Published in:
Vinpressen

Publication date:
2018

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Toldam-Andersen, T. B. (2018). Potentialet for vinproduktion i de nordiske lande. *Vinpressen*, 26(4), 7-11.

Potentialet for vinproduktion i de nordiske lande

Af Torben Bo Toldam-Andersen, Lektor KU.

Ved den nyligt afholdte VitiNord konference præsenterede jeg nogle tanker om, hvor dansk/skandinavisk vinproduktion befinder sig i udviklingen frem mod at blive en etableret vinproducerende region. Desuden benyttede jeg lejligheden til at belyse nogle af de faktorer, som jeg mener er afgørende, ud fra eksempler på arbejde, vi har udført ved KU. I min præsentation identificerede jeg 3 centrale elementer, som bør opnås for at kunne betragtes som en etableret vinregion: 1. Et kommercielt tilfredsstillende udbytte, 2. En kommerciel kvalitet, og 3. Vinfremstillingsteknikker og vinstile optimeret for de enkelte sorter, som vi producerer. Af disse er det sidste punkt nok mere et udtryk for en personlig "kæphest" end det kan siges at være en nødvendighed. Imidlertid er optimering af vinfremstillingen målrettet for de specielle sorter vi dyrker en måde at opnå et særligt regionalt udtryk i vinene.

Indledningsvis kom jeg med nogle betragtninger over, hvad der karakteriserer en ny vinregion i sine tidlige stadier. Et grundvilkår er, at den første produktion startes mere eller mindre på hobbyplan af personer, som interesserer sig meget for vin, og som derfor sagtens kan have tilegnet sig en masse viden; men de har ikke en formel/etableret faglig uddannelse i at producere vin. De første kommercielle producenter vil således ofte kunne karakteriseres som vinentusiaster, som producerer mere vin end de selv kan drikke, og derfor forsøger at sælge den overskydende produktion. Gradvist som produktionen øges bliver den mere kommercielt betonet, og skiftet fra hobbyproducent til kommerciel producent bliver mere tydeligt. Imidlertid er et skifte fra hobby til kommerciel producent ikke det samme som et skifte fra amatør til professionel! Den kommercielle producent kan sagtens vedblive med at være en (glad) amatør. Dette er der ikke nødvendigvis noget negativt ved, men efterhånden som der kommer flere ressourcer på spil, og de kommercielle aspekter udvikles, er der brug for, at der også sker en professionalisering, så et højt kvalitetsniveau kan sikres. Der bliver også i stigende grad brug for viden om virksomhedsledelse i form af personaleledelse, lønadministration, økonomistyring o.s.v. En udvikling til en professionel branche kræver uddannelse og videnoverførsel fra forskning, konsulenter, tekniske skoler o.s.v. Imidlertid eksisterer ingen af disse elementer i særlig høj grad i en helt ny vinregion. Det skal opbygges, og det tager tid og kræver ressourcer. En løsning, som giver et hurtigt løft, er at importere den nødvendige "know how", og det er det vi har set hos de største kommercielle producenter i de senere år, hvor der i både Danmark og Sverige er ansat en række uddannede vinmagere fra især Tyskland og New Zealand. Uddannelsesmæssigt er der igennem årene gjort en stor indsats i foreningsregi for at afholde kurser, men en formel uddannelse mangler stadig i Norden.

Bolero plante med et enormt udbytte potentiale sommeren 2018.

Der har været nogle drøftelser med Roskilde tekniske skole/Vilvorde om oprettelse af en vinuddannelse; men om det vil kunne etableres på bæredygtig vis er desværre nok tvivlsomt. Antallet af producenter og mulige arbejdspladser for unge med en vinuddannelse er fortsat for lille. Det næste, som vil være afgørende for, hvordan vinregionen udvikler sig, vil derfor være om det bliver muligt at tiltrække investorer, så mængden af produceret vin kan løftes, og regionens vin kan blive mere udbredt og almindeligt tilgængelig for forbrugerne. Nu er vinproduktion i sig selv internationalt og historisk kendt for at være tiltrækkende for folk med penge, men hvis det lige netop skal være i Danmark eller Sverige, at nogen skal vælge at placere deres penge i vinproduktion, vil jeg mene at det kræver, at en række producenter over en årrække virkelig viser, at spændende vin kan produceres i regionen.

Kommercielt udbytte

Vindyrkningen gennemgik ligesom frugtavlen i almindelighed en meget kraftig udvikling igennem 1960'erne, 70'erne og 80'erne, hvor dyrkningsteknikkerne blev optimeret og en stor fysiologisk viden blev opnået i forskningen. Det var i sammenligning med i dag klimatisk en kold periode, og der var derfor et stort fokus på optimering og fremme af modning samt optimering af balancen mellem udbytte og kvalitet. I de kølige regioner blev især VSP (vertikal skud positionering) systemet perfektioneret med henblik på "den optimale transformation af sollys til vin". Dette kom ikke mindst til udtryk i den prisvindende og





Solaris med højt udbyttepotentiale dyrket med korte stæbber på flad kordon. Alle blade fjernet i druezonen som er lav og kompakt pga. den flade kordon og der kompenseres med en høj veludviklet løvvæg.

nærmest ikoniske publikation "Sunlight into wine" ved Richard Smart og Mike Robinson fra 1992. Udviklingen af vindyrkningen i vores endnu koldere og endnu mere lysbegrænsede region tager direkte afsæt i dette arbejde. Ved Pometet har vi arbejdet med nogle tilpasninger, hvor specielt en højere løvvæg nok er mest markant, men der vil også altid være mindre variationer begrundet i de specifikke vækstegenskaber, som de nye (hybrid) sorter har, som vi arbejder med. Paradoksalt nok kan man sige, at vi mere end de klassiske vinregioner høster nogle meget direkte gevinster af den mangeårige indsats i udvikling af dyrkningsteknikker og ikke mindst forædling. De traditionelle kølige vindyrkningsregioner som fx det centrale Tyskland og Nord Frankrig har kun i meget ringe grad taget nye sorter i brug. Og dyrkningsmæssigt kæmper de i de seneste år med at revidere dyrkningen for at opnå forsinket modningsudvikling og modvirke klimaforandringerne stadigt tidligere høst med for høj sukker og alkohol samt mangelfuld syre.

I mit foredrag til VitiNord præsenterede jeg en analyse af udbyttekomponenter i dansk vindyrkning. Den har jeg tidligere præsenteret i Vinpressen (se nr. 6, 2014), så den vil jeg udelade en gennemgang af her, men blot opsummere centrale pointer. For det første mener jeg udbytte niveauet bør ligge på et minimum omkring 2½ kg/m række for at være godt og kommercielt interessant. Hvor mange tons det giver pr ha, afhænger af hvor tæt man planter sine rækker. Er man helt oppe på 3 meters afstand, som vi bruger på Pometet, har man ca. 3.000 m række pr ha og planter man lidt tættere f.eks. med 2,75m mellem rækkerne får man ca. 3.240 m række/ha.

Et udbyttelniveau på 7½ tons/ha opnås da med 2,3 kg/m og 2½ kg/m for hhv. 2,75 m og 3,0 m række afstand. Spørgsmålet er så om 2,3-2,5 kg kan produceres pr m række? Dette kan man let redegøre for i et VSP system. Ideelt set skal man have ca. 10-12 frugtbærende skud pr løbende m række og dermed skal hvert skud bære 200-250 g frugt. Eller med andre ord 1-2 klaser pr skud afhængig af klasestørrelsen. Har man et gennemsnit på 1½ klase pr skud skal en klase således veje ca. 160 g. Min analyse på sorterne Rondo, Solaris, Ortega og Regent omtalt i Vinpressen (nr. 6 2014) viste, at de 2 mest udbyttebestemmende faktorer er

klasestørrelse og antal frugtbærende skud/m række, og at der fra avler til avler kan være meget store forskelle i disse. Min tolkning af data var dengang, at begge dele i meget høj grad bestemmes af kvaliteten af de såkaldte "erstatningsskud". Altså de skud man typisk etablerer på stæbbene. Svigter dette kan der sekundært vælges et skud fra det nederste af frugtranken eller alternativt direkte fra det ældre ved på stokkens hoved. Det er afgørende at disse skud er af høj kvalitet. Sådanne skud er karakteriseret ved, at knopperne overvintrer godt og knopbrydningen næste forår er god. Derved sikres, at man får alle de skud ud på ranken man skal bruge. Desuden er de karakteriseret ved en god frugtbarhed i knopperne. Der er minimum 1-2 veludviklede klaser/skud og planten har ressourcer til, at de har en høj frugtsætningsevne. En drue vejer ofte omkring 1½ g, d.v.s. at en klase skal udvikle ca. 100 druer for at opnå den ønskede vægt. En vigtig bestemmende parameter er naturligvis de sorter, vi arbejder med, som kan variere meget betydeligt i, hvor store klaser de udvikler. Langt de fleste sorter udvikler dog let klaser på 175-250 g, og en sort som Bolero er i en særlig højtydende gruppe med klasestørrelser på 300-400 g og ofte endda endnu højere. Klaser på over ½ kg er bestemt ikke et særsyn, og i år målte jeg vægten på en klase til 935 g! Den 19. september høstede vi Pometets 50 Bolero planter. I gennemsnit var der godt 10 kg pr plante og rekorden nåede 15 kg på én plante. De står på 1½ m afstand, så her snakker vi op til 10 kg/m række. I saften efter presning svingede % Brix (% opløseligt tørstof) mellem 18,2 og 18,6. For de fleste pres målte vi omkring 18,5%. Jeg har hørt nogen sige: "Vi dyrker ikke Bolero, for den er alt for lav i sukker". Imidlertid så svarer Bolero høsten på 10 kg/plante til, at der høstes 1,85 kg sukker (opløseligt tørstof). For at opnå samme produktion af opløseligt tørstof med en sort, hvor en brix på 23% opnås, skal man helt op på at høste 8 kg (eller 5,3 kg/m række), og det er der ikke mange der formår. I øvrigt så svarer 18,5% brix til ca. 10,5% alkohol hvilket er super fint til både mousserende vin og en forfriskende rose. På 20 af planterne prøvede vi i øvrigt at lade 2 klaser blive hængende pr ranke (altså 4 klaser/plante). Disse høstede vi 14 dage senere, hvor vi høstede ca. 2 kg/plante med en brix på 21,5%. Det gennemsnitlige udbytte havnede herved tæt på 12 kg/plante, og de tilbagesiddende sent høstede klaser fik et ekstra "sukker boost"!

Sort	Skud per m række	Blad størrelse cm ²	Blade/skud	Total blad areal m ² /m	g/ klase	klaser/skud	Pot. udbytte kg/m	Udbytte ved 20 cm ² /g kg/m
Solaris	14	194	14	5,08	180	2,2	5,2	2,54
Muscaris	16	178	16	5,91	250	1,2	4,8	2,96
Johanniter	15	101	17	3,59	200	2,0	6,1	1,79
Villaris	13	180	13	4,25	175	0,7	1,6	(2,13)
Bolero	15	123	11*	3,01	300	2,3	10,2	1,5*
Rondo	14	137	16	4,36	225	2,3	7,1	2,18
Tr. d'Alsace	16	204	13	5,5	125	2,2	4,3	2,75
Middelværldi	14,7	160	14,3	3,85	208	1,8	5,6	1,93

Tabel 1. Registreringer foretaget i juni 2018 på 3-5 tilfældigt valgte planter/sort ved *Pometet*. Udbytter er beregnede ud fra målinger af skud og klase antal, bladstørrelser og afstande mellem blade. Forventet klasestørrelse er estimeret ud fra tidligere års data.

Det er med andre ord i nogle sorter relativt let at opnå de ønske antal g/klase og dermed pr. skud. Der hvor det oftest kniber er, at der er for få gode og frugtbare skud per meter række og så aftager udbyttet overraskende hurtigt. Har man f.eks. kun 6-7 skud pr m række og er klasestørrelsen begrænset til måske kun 100 g, så ender man med omkring 150 g/skud ved 1½ klase/skud i gennemsnit. Regner man på dette, så har man pludselig kun 1,0 kg/m række! Dette er desværre ofte et niveau man ser (jvf. Vinpressen nr 6, 2014). Kommercielt er det et udbytt niveau, som er en meget vanskelig situation at opnå en fornuftig økonomi med. Det bliver simpelthen nogle alt for dyre flasker der produceres.

I maj 2018 lavede jeg en øvelse med mine studerende, hvor jeg fik dem til at registrere skud, klaser, blade m.m. på en række sorter, som jeg mener har et stort kommercielt potentiale i det sydlige Skandinavien.

Data er opsummeret i tabel 1, hvor også en række estimater er beregnet. Antal blade/skud er estimeret ud fra internodie-længden målt mellem klase 1 og 2 og med en forventet skudlængde på 125 cm.

Behovet for en høj løvvæg med mulighed for et større bladareal/frugtbærende skud har jeg agiteret for i mange sammenhænge, men vil benytte chancen endnu en gang til at illustrere betydningen. Det centrale er at opnå et større blad/frugt forhold i form af flere cm² bladareal per g frugt. Tager man Solaris som eksempel, så giver det bladareal man kan udvikle med en skudlængde på 125 cm, en bladstørrelse på ca. 200 cm²/blad og en afstand mellem bladene på 9-10 cm ca. 2.750 cm²/skud på de primære blade. Dertil kommer normalt et bladareal på mellem 800 og 1.000 cm² på sekundære blade (blade på sommer-sideskud). Total bladareal per frugtbærende skud ender da på ca. 3.600 cm². Sætter man et krav om 20 cm² blad/g frugt, kan et skud bære 180 g frugt. I de planter, som de studerende målte igennem, blev for Solaris fundet 14 skud/m række. Det giver en potentiel udbyttekapacitet på ca. 2,5 kg/m række. I eksemplet i tabel 1 er regnet med en klasestørrelse på 180 g svarende til en ideel bæring med 1 klase/skud (ved høsten i september 2018 blev en gennemsnit-

lig klasestørrelse på 202 g fundet). Reducerer man skudlængden til kun 100 cm eller øger man den helt op til 150 cm, så ændrer det udbyttepotentialet til hhv. 2 og 3 kg per m række. Mit ovenfor nævnte ønske eller målsætning om et udbytt niveau på ca. 2½ kg per m række kan med andre ord kun opnås med en tilstrækkelig høj løvvæg. Det skal bemærkes, at for alle de undersøgte sorter – på nær Villaris – var klaseudviklingen så god, at det potentielle udbytt niveau var langt over det optimale. I Solaris eksemplet var der 2,2 klaser per skud, og i gennemsnit for sorterne var der klaser til ca. 5½ kg/m række. Hvilket er højt, og man vil derfor generelt skulle foretage en udtynding for at nå en optimal kvalitet. Udbyttet bliver dermed i sidste ende bestemt af løvvæggens udvikling af bladareal. De 2 centrale bestemmende faktorer er her bladstørrelse og antal blade per skud. I estimatet for total bladareal er desuden, som nævnt ovenfor vedr. Solaris, tillagt et bladareal udviklet på sideskud, som løbende bliver trimmet ind.

OLE BØNSDORFF PLANTESKOLE

Podede vinplanter sælges

Stort sortiment i vin- og spisedruer samt sydfrugter: fersken, mandel, nektarin, figen, morbær m.m.

Kontakt: Tlf. 56 82 10 94

E-mail: bonsdorff@mail.dk

www.vinplanten.dk

Det er jo sådan at man har 2 muligheder for at regulere bladarealet op eller ned i løbet af vækstsæsonen: Den ene er som nævnt løvvæggens højde, den anden mulighed er at tillade mere eller mindre udvikling af blade på sideskud. I en sort som Bolero, hvor udbyttepotentialet ud fra klaseudviklingen er enormt, er udbyttet primært begrænset af, at bladene er moderat store og antal blade per skud i undersøgelsen ret lavt p.g.a. relativt lange internodier. Den indsatte * markerer, at der her med fordel kan tillades lidt flere blade på sideskud for derved at komme højere op i bladareal per skud. I denne sammenhæng kan det være relevant at bemærke, at fjernelse af blade i druezonen er en almindelig praksis, og jeg synes at jeg observerer en tendens til, at det gøres meget intensivt. Ofte er samtlige blade fjernet på den nederste del og det kan meget let udgøre 25-30% af løvvæggen som reelt er fjernet. Da løvet oven i købet er fjernet i den periode, hvor druernes behov er allerstørst, så kan der være god grund til at gøre opmærksom på den omkostning der betales i tabt løvvægskapacitet og måske søge et mere balanceret niveau i bladfjernelsen.

Forsøger man at have et højt udbytte ved et lavere bladareal vil konsekvensen være at frugtkvaliteten går ned. Det er vigtigt at arbejde med denne balance i planten, og det vil variere fra år til år og fra sort til sort, og den optimale frugtkvalitet vil også afhænge af hvilken vinstil, man sigter efter. I undersøgelse beskrevet i Vinpressen i 2014 (nr. 6) var udbyttene hos de undersøgte avlere mellem 0,5 kg/m række og 2,0 kg/m række.

Kun i et par enkelte observationer blev målt over 2 kg/m række og omregnet til cm² blade per høstet g frugt var det omkring 25-30 cm²/g. De parallelle observationer fra Pometet viste generelt dobbelt så høje udbytter ved samme frugtkvalitet. Der var med andre ord et stort uudnyttet udbyttepotentiale.

Sammenhænge mellem udbytte og kvalitet: Kan et kommercielt kvalitetsniveau opnås ved et kommercielt interessant udbyttelniveau?

For at se nærmere på, hvordan forskellige udtyndingsstrategier påvirker frugtkvaliteten i sorten Bolero, blev et forsøg gennemført i 2014. Pometets 50 planter blev opdelt i 5 grupper af 10 planter, og de frugtbærende skud blev udtyndet på forskellig vis jvf. tabel 2. Som tidligere nævnt er klasestørrelsen på denne sort ofte meget stor, og det kan derfor være et problem at bringe frugtblastningen tilstrækkeligt meget ned per skud. En reduktion af klasestørrelsen kan være en mulighed, som af og til også benyttes på sorter med tendens til for tætte klaser. Operationen skal helst udføres inden klaserne lukker sig, så man kan komme til med saksen uden af beskadige de enkelte druer. I forsøget blev de 2 "skuldre" klippet af, hvorved klaserne blev reduceret til ca. 200 g. Desuden blev der foretaget udtyndinger til 1 eller 2 klaser per frugtbærende skud (se tabel 2).

Ved høst blev planterne høstet enkeltvis og udbytterne pr plante varierede fra 5,6 – 6,2 kg, når der var tyndet til 1 klase. Lavest



Lej eller lån
denne etiket-
applikator gratis
sammen med dit
flaskeetiketkøb.



Skandinaviens første ønologiske laboratorium

- Most-, cider- og vinanalyser
- Flaskeetiketter efter dit eget design
- Apparatur og tilbehør til fremstilling af mousserende vin
- Konsulentbistand
- Udlejning af vinificeringsudstyr
- Konceptet – lav din egen "urban" vin
- Brugt vinificeringsudstyr i kommissionssalg

**NYTÅRS
TILBUD**
25% rabat fra 1 kr/stk
Primera professionelle
selvklæbende flaske-
etiketter med dit helt
personlige design.

Producenter og leverandører: Radox, Lovmand, Accuvin, Primera, G.Wein, Brouwland, Amorim m.fl.

www.vinosigns.dk

Carl-Henrik Brogren
Biokemiker, mikrobiolog, ønolog +45 20 41 62 49
Henningsens Alle 38 henrik@vinosigns.dk
DK-2900 Hellerup www.vinosigns.dk



Regiservej 3 · 5871 Frørup · Tlf. 40 63 14 30 · info@butikvinmark.dk
butikvinmark.dk

Giv et gavekort

Bestil ved telefonisk henvendelse til Dennis



Falco 2 saks
Kr. 280,-



Enolmatic tappeanlæg
Kr. 2150,-

HUSK
Bestil vinplanter til den kommende sæson 2019

God jul og godt nyt (vin) år

Professionelt udstyr til din vinmark og vineri
TANKE · PRESSE · AFSTILKER · FLASKER MED MERE
Se mere på butikvinmark.dk

Behandling	Udbytte/ plante kg	Klasse str.* g	Brix %	Udbytte/ ha tons	Kg/m række kg
2 klaser reduceret i størrelse	8,92 b	208 b	17,6 a	19,8 b	5,95 b
1 klasse reduceret i størrelse	5,61 d	207 b	17,9 a	12,5 c	3,74 c
2 klaser	10,08 a	257 a	15,1 b	22,4 a	6,72 a
1 klasse	6,14 c	266 a	17,7 a	13,6 c	4,09 c

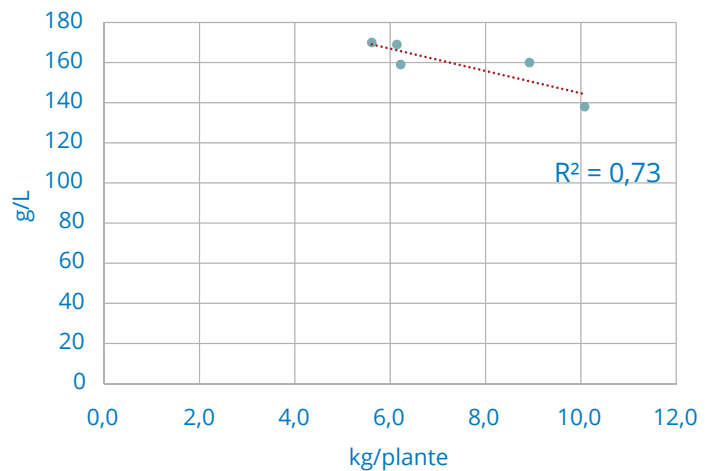
Tabel 2. Udtyndingsforsøg i Bolero dyrket på grundstamme 5BB. Pometet 2014. Udtyndinger og reduceringer af klase størrelser er udført i midt juli. I en behandling er yderligere udtynding sket 20 august. 10 planter per behandling. * baseret på vægt af 20 klaser. Tal efterfulgt af samme bogstav er ikke signifikant forskellige.

når klaserne samtidig var reduceret i størrelse. På planter med 2 klaser/skud var udbyttet på godt 10 kg/plante og med reduceret klase størrelse ca. 8,9 kg/plante.

Forsøget viser med stor tydelighed, hvor enorme udbytter der kan opnås i denne sort. Omregnet til hektar svarer de nævnte udbytter til ca. 12,5-13,5 tons/ha med 1 klasse/skud og ca. 20 tons/ha med 2 klaser/skud. Det meget interessante er imidlertid de målte brix niveauer, hvor det kun er planterne med det højeste udbytte (2 ikke reducerede klaser/skud) som ligger lavt. For alle andre behandlinger er det uden betydning for frugtkvaliteten om der er ca. 5½ kg/plante eller knapt 9 kg/plante! Sammenhængen mellem frugtmængde og kvalitet ses også illustreret i figur 1.

Laver man en lineær regression fås en linje med en hældning på ca. 5,5 g/L svarende til at sukkerkoncentrationen falder med ca. 5,5 g/L hver gang udbyttet øges med 1 kg/plante. Det svarer til en ændring på 2 Oechsle. Det er ikke ret meget. Nu er sukkerkoncentrationen ikke den eneste faktor, der bestemmer vinkvaliteten, men ændringen i sukker giver en god indikation for de potentielle ændringer i vinkvaliteten. Mindst lige så vigtigt er også at observere, hvordan væksten i planten er ved de forskellige udbytte niveauer. Frugtmængden må ikke være så stor, at det giver tynde og svage skud, men den må omvendt heller ikke være så lav, at væksten bliver for kraftig. Kombinationen

Glukose+Fruktose i saft, frit afløb fra presse



Figur 1. Sammenhæng mellem g sukker/liter og udbyttet per plante i sorten Bolero.

af grundstamme og sort er vigtig i denne sammenhæng. En sort som Bolero med stort bæringspotentiale trives rigtigt godt på en kraftig grundstamme som 5BB benyttet ved Pometet. Da sorten ikke udviser nogen særligt stor evne til at akkumulere høje sukkerniveauer. Det kræver et exceptionelt år som 2018 at nå over 18% brix. Man risikerer derfor meget let at få for kraftig vækst, hvis man tynder sorten for kraftigt, og så giver det meget mere mening at hente nogle højere udbytter hjem.

I tabel 3 præsenteres yderligere høsttal for Bolero fra 2016. Tallene underbygger det generelt høje udbytte niveau og et brix niveau som befinder sig mellem 17 og 18 %. I tabellen vises også tal for Solaris, og her er udbyttet ca. halvt så højt som i Bolero. Planteafstanden er på begge lokaliteter 1½ m x 3 m, så vi taler om udbytter for Solaris på 2,5-2,6 kg/m række. Det skulle være et ganske optimalt godt kommercielt udbytte. Imidlertid så endte brix værdierne helt oppe omkring 25% og dermed meget alkoholrige vine. I 2016 var Solaris vine med omkring 14,5-15% alkohol ret udbredt. Man kan i denne sort også diskutere, om ikke man med stor fordel for både vinmængde og kvalitet skulle sigte mod et højere udbytte f.eks. 6 kg per plante (4 kg/m række) og derved opnå en mere moderat sukker koncentration i druerne. Min pointe er i begge disse sorter, at det i høj grad er muligt at opnå kommercielt interessante udbytte niveauer, og at det også kvalitetsmæssigt kan give god mening at arbejde med at nå disse.

2016	Planter	Kg	Kg/plante	Kg/m række	% brix	% vol
Bolero, Fyn	25	199	7,96	5,3	17,6	10,3
Bolero, Pometet	50	367	7,33	4,9	17,0	10,1
Solaris, Fyn	45	177	3,93	2,6	25,5	14,7
Solaris, Pometet	40	150	3,75	2,5	25,0	14,5

Tabel 3. Udbytte og kvalitet i høståret 2016 på 2 lokaliteter. 5 år gamle planter Fyn (ved Lundeborg) og 10 år gamle planter ved Pometet, Tåstrup.

Vinfremstillingsteknikker og vinstile

Det sidste punkt jeg berørte i mit VitiNord foredrag, og som jeg kort vil kommentere på her, er potentialet for at lave forskellige vinstile ud fra det samme druemateriale og samlet set opnå mere interessante vine. Igen brugte jeg Bolero som eksempel. Til konferencen havde jeg således forberedt en smagning, da vi besøgte Pometet. Fra høsten i 2016 havde jeg lavet 5 forskellige mousserende Bolero vine. 3 af disse var grundtyper, hvor basisvinen var lavet ved at lave 1) et helklase pres, 2) presning efter afstilkning, knusning og 24 timers kold maceration og 3) presning efter afstilkning, knusning og 12 dages gæring ved 25 °C (varm maceration). Af dette var opnået en lys rose, en mørk rosé og en rødvin. Fra disse blev udtaget en delmængde af vinene og 2 blends blev fremstillet med 50:50 af hhv. helklase pres + 24 timers maceration og helklase pres + 12 dages skindgæring. Resultatet var dels en rosé dels en let rødvin. Alle disse 5 vine (3 grundtyper + 2 blends) blev herefter flaskegæret. Degorgering fandt sted efter 15 måneder i flasken. Resultatet blev 5 mousserende vine, som alle er 100% Bolero vine men tydeligt forskellige. Hvilke man synes bedst om er meget individuelt. Mine personlige favoritter er de 2 blends, men jeg har fået mange positive kommentarer på både rødvinstyperne og de lette rosé'er.

I foredraget henviste jeg også til et studie i Solaris, som er publiceret i det videnskabelige tidsskrift "Molecules" i 2015. Her er i lighed med Bolero forsøget lavet forskellige vinstile (alle hvid bordvin) ved at variere på hvordan druerne er behandlet i star-

ten af vinfremstillingen i det jeg kalder for ekstraktionsfasen. Behandlingerne var i dette tilfælde 1) helklase pres, 2) pres direkte efter afstilkning og knusning, 3) pres efter 6 timers koldmaceration, 4) pres efter 24 timers koldmaceration, 5) pres efter 6 timers koldmaceration efterfulgt af 30 timers gæring ved 18 °C, 6) pres efter 24 timers koldmaceration og 30 timers gæring ved 18 °C. Forsøget har været delvist omtalt i Vinpressen 2012 nr. 4. Vinen fra helklase presset giver en spinkel vin som scorer lavt i intensitet af alle smage og dufte. Den bliver med andre ord ikke særligt sorts karakteristisk. Det direkte pres giver en vin som scorer højt i grønne dufte og smage men lavt i frugtaromaer som abrikos og muscat samt florale noter (rose og hyldeblomst). Længere tids ekstraktion som f.eks. 24 timers koldmacererer breder smags og duft indtrykkene mere ud og de scorer højest på både abrikos og æble. De skindgærede typer udviser derimod de højeste duft og smagsindtryk for de florale noter (hyldeblomst og rose) men også den komplekse mere krydrede muscat. Samtidig ligger disse vine højt i grøn og astringerende smag/mundfornemmelse (fenoler). Som unge vine var de skindgærede vine noget utilnærmelige, men blev efter et par år i flasken mere afrundede og fremstod som meget komplekse og fyldige vine.

Det centrale budskab i dette er at der er store muligheder for at udvikle både regionalt og lokalt karakteristiske vine og der er mulighed for indenfor de enkelte sorter at have flere varianter på hylderne som kan finde anvendelse til en vifte af forskellige lejligheder og retter.



Skærsøgaard Vin tilbyder

VIN-ANALYSER

Skærsøgaard tilbyder total profil af dine vine. Vores Foss WineScan måler følgende parametre:

- ✓ Alkohol (% vol ethanol)
- ✓ Methanol (mg/l)
- ✓ pH
- ✓ Totalsyre (målt som g vinsyre/l)
- ✓ Vinsyre (g/l)
- ✓ Æblesyre (g/l)
- ✓ Mælkesyre (g/l)
- ✓ Flygtige syrer (målt som g eddikesyre/l)
- ✓ Restsukker (g/l)
- ✓ Reducerende sukker (g/l)
- ✓ Densitet (g/ml)
- ✓ Glycerol (g/l)
- ✓ Tanninindex



Pris: 500.- kr. inkl. moms. 10 % rabat ved indsendelse af 2 vine samtidigt, 20 % ved flere. Prøver (min. 100 ml) emballeres, mærkes tydeligt, og indsendes.

GÅRDBUTIK - åben efter forudgående aftale per tlf. eller mail - sortiment til vinsmagning

Salg af præmievine samt Hedvin og Druebrændevin, også salg af vine lavet på enkeltdruer: Regent, Cabernet Cortis, Leon Millot, Rondo, Orion, Zalas Perle, Madeleine Angevine, Solaris.

VINGÅRDSBESØG - se hjemmeside www.dansk-vin.dk

Skærsøgaard Vin, Nørresøvej 12, Dons, 6051 Almind, Tlf. 2338 0809
Tlf. 7555 4473 Sven Moesgaard, mail: info@dansk-vin.dk